广东省学校食品安全监管系统



广东省教育厅

2019 年 03 月

<i>—</i> ,	系统登	录	1
	()	操作人员信息登记	2
	(_)	密码修改	3
<u> </u>	、学校食	堂信息填报	3
	(-)	基础信息上报	4
	(_)	从业人员上报	5
	(三)	检查上报	6
	1.	自查上报	6
	2.	巡查上报	7
	3.	开学检查上报	8
	(四)	整改结果上报	9
	(五)	培训上报	10
	(六)	演练上报	10
四、	、掌上监	控	11

一、系统登录

打开浏览器,输入网址 http://fa.gdedu.gov.cn 进入系统登录界面。登录学校用户创建的食堂用户。

8 用户	请输入帐号	
🔓 密码	请输入密码	
	登 录	

部分用户电脑进入系统网址时会出现以下画面,这是由于浏览器的兼容性问题导致的。 请使用 360 安全浏览器并将浏览器模式改为极速模式进行操作。

广东省学校食品安全监管系统
请使用手机浏览器或者微信扫描
返回

浏览器模式:在 360 安全浏览器网址输入窗口的右侧可选择浏览器模式,包括极速模式和兼容模式两种,其中极速模式下操作系统最为稳定。

📅 百度一下,你就知道 X 🕂	<u> </u>
https://www.baidu.com/	
	ら 兼容模式
	⑦ 如何选择内核

(一) 操作人员信息登记

为确保数据的真实性和落实责任制,省教育厅要求食堂信息必须由学校食品安全管理员进行上报。食堂用户在登录系统以后会提示需要进行操作人员信息登记,需要登记完成以后才能进行其他操作。

信息		
请绑定操作	人员后再进行到	系统操作
	确定	取消

点击确定后根据要求逐一填写内容,并根据用户使用者是否获取证件食品安全管理员证 书选择是与否,选择"是"时需要填写证件信息和分别上传证件照片和本人照片。

操作员信	息登记	
姓名	请输入	
性别	请选择	
身份证	请输入	
电话	请输入	
<mark>是否获取证</mark> 件	● 是 ○ 否	
证书编号		
证书等级	请选择	
培训机构		
	+	+
	证书照片	相照

选择"否"时无需选择填写证件信息,只需上传操作人员照片即可。

操作人员绑定	
旋水, 首数月 件。]] 姜水黄至后意必须由子仅良的女主官理风逝17家八,隋秋婚头阿得尤还伴定白获私员的言理风虹
一操作员信	息登记
姓名	请输入
性别	请选择 🔹
身份证	请输入
电话	请输入
是否获取证 件	 ○ 是 ● 否
	-T-
	相照
	保存取消

若信息有变可在对应的模块中修改。

(二) 密码修改

进入系统后,点击右上角"首选项"中的"密码修改"可对用户密码进行修改。输入原 密码和两次新密码后点击保存即可完成密码修改。

	修改密码	
	原密码: 新密码: 确认密码:	
密码修改 ····································		至少8位且由字母、数字以及特殊字 符组成的密码,不能含有*符号

二、学校食堂信息填报

"学校食堂信息填报"为学校食堂将自身的信息和情况在系统中进行填报,其中包括"基础信息上报"、"食堂从业人员上报"、"检查上报"、"整改结果上报"、"培训上报"和"演练上报"共7个。每一项填报都有对应的上报记录且无法删除,使每一项上报记录都

有迹可查。

点击左侧 🔟 功能菜单 中的 👌 学校食堂信息填报 进入信息上报界面。

■ 功能菜单	~
🖯 🍐 信息填报	
🧮 学校食堂信息填报	

(一) 基础信息上报

"基础信息上报"为学校和食堂基础信息的填报,其中包括"填报期间"、"归属学校"、 "基础信息"、"食品经营许可证"、"学校食品安全管理员""负责人"、"教育局"、 "食堂承包信息"、"企业食品安全管理员"和"相照一览"。按实际信息对表单内容逐一 进行填写或选择,若食堂**营业类型**为自营,下面的"企业信息"将自动收缩,无需填写。填 写完毕后按要求上传相关照片点击提交完成上报。

提示:学期初或学校食堂基础信	信息变更时进行上报。		
已上报次数:301 上次上报时间 填报期间	9:2017-12-09 12:47:00 所属学校:		
单据号	BI201712008126	上报时间	2017-12-09 14:39:51
年份	2017	学期	上学期▼
归属学校			
所属地区		所属学校	
学校类型	公办 •	学段	
所在校区学生人数		主管部门	
所属校区			
学校地址			
基础信息			
食堂名称 *			
食堂最新改造时间		食堂员工人数	<u></u>
餐位数*	λ		
最大供餐能力 *	份/餐	目前就餐人数 *	人餐
经营点级别 *	AT	营业类型*	承包、
学生自带餐具 *	否、	总面积*	平方米
就餐面积 *	平方米	加工区面积*	平方米
安全管理员姓名 *		安全管理员证书 *	选择文件未选择任何文件
安全管理员电话 *		安全管理员证书等级 *	初级▼
食品安全系统监控*	否	食堂安全员培训机构 *	
优惠政策(多选)	■ 享受免征营业税的优惠 ■ 享受居民用电、用气、用水价格的 优惠 ■ 实行减免水电费用 ■ 食堂的建设、维修和大型设备的 更新由学校承担 ■ 食堂免收管理费用	食品原材料组织来源(单 选)	◎ 食堂自行采购 ◎ 统一定购
食品原材料采购负责机构 (单选)	◎食堂 ◎饮食服务中心 ◎集团 ◎总务部门 ◎其他	认证情况	

(二)从业人员上报

4.

点击

出信息上报	食業从	业人员上报	检查上报	整改结果上报	培训上报	演练上报									(×a
提示:1、 2、	會堂从业人 不接触直接	员有变动或	从业人员更换倒 从业人员无需力	∎康证时进行上 7理健康证。	授。									提交	×a
已上报次登 单据号:	数: <u>78922</u> CYRY201903	上次上报时间 3017114 日	: 2019-03-18 1 期: 2019-03-18	7:51:21 8											
食堂从业人	人员列表	95128 A		新人品名单											
操作	序号 员	工名称	身份证	是	5接触入口食品	健康证照片上传	健康证照片	健康证到期日期	入职日期	11.91	出生年月	学历	离职日期	备注	
超脸	1				是 *	选择文件 未选择文件] 男•		灣中以下▼			

- 点击 新增人员 可添加一条人员列表,按要求填写上面的内容,从业人员没有离职则无 需填写"离职日期"。除"离职时间"外的所有内容需填写完成才能提交。
- 当"是否接触入口食品"选择否是则不用上传健康证和填写健康证到期日,反之则需要 填写。
- 3. 点击 导入人员名单 导入之前上报过的在职人员。

导入新人员名单并根据里面流程操作可快捷导入部分人员信息。

.点击选择文件选择填好的文件上传	选择文件	未选择任何文件	
最后点击导入即可	导入		

- 若有从业人员离职,填写己离职从业人员的"离职日期",点击提交后即可完成上报。
 己上报"离职时间"的从业人员信息将不再参与数据汇总,并且下次导入人员名单时也 不会导入。
- 6. 移除无法删除离职人员。

(三)检查上报

检查上报分为"自查上报"和"巡查上报"两个上报类型,"自查上报"为食堂管理人员每日对食堂各方面进行检查的记录上报。"巡查上报:为学校食堂将监管部门对食堂进行检查的内容和结果进行上报。

基础信息上报	食堂从业人员上报	检查上报	整改结果上报	培训上报	溃疡上报	
				更改上报类型		
				自查.	上报 巡查上报 开学检查	

1. 自查上报

学校食堂食品安全管理员根据自查表格中的内容进行检查,并将检查结果填写到表格当中,如果有需要整改的地方就将"是否整改"选择是,将需要整改内容填写"整改内容"当中,待整改完成后再进行"整改结果上报"

基础信息上报	食堂从小	2人员上报 检查上报 整改结果上报 培训上报 演练上报							
<mark>提示: 食堂管</mark> 打印 己上 单据号: E	理员每日本 报次数: 60	★堂进行自查后上报) 上次上报时间: 2018-04-27 06:16:26)0042 上报日期: <mark>2018-05-09</mark>	. Ste	4上报条副 - 提交					
检查项目	序号	检查内容	评 价	备 往					
一、明厨亮灶	1	"明厨充灶"设备设施运转正常。	◎ 符合 ◎ 不符合 ◎ 不适用						
一人员领理	2	开展从业人员是检工作,对患有有碍食品安全疾病的人员立即调离食品加工岗位。	◎ 符合 ◎ 不符合 ◎ 不适用	1					
	3	从业人员穿戴清洁的工作衣帽,双手清洁,保持个人卫生。	◎ 符合 ◎ 不符合 ◎ 不适用						
一 五條刀件	4	総营场所保持清洁、卫生,地面、墙壁、天花板和门窗等洁净,排水沟渠畅通,垃圾和废弃物及时清理, 无昆虫、鼠者,	◎ 符合 ◎ 不符合 ◎ 不适用						
三、师强工主	ā	卫生间保持清洁、卫生,定期清理。	◎ 符合 ◎ 不符合 ◎ 不适用	*					
	6	查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明,并留存复印件及发货票证。	◎ 符合 ◎ 不符合 ◎ 不适用						
m as an exam	7	原料外包被标识符合要求,按照外包被标识的条件和要求规范贮存,及时清理变质或者超过保质期的食品。	◎ 符合 ◎ 不符合 ◎ 不适用						
K2 V 100 749 122 791	8	食品添加剂专人负责保管、领用、登记,专柜保存,并有相关记录。	◎ 符合 ◎ 不符合 ◎ 不透用						

10 清美、清考本及正不得与其用的生活地面用。食品商料、半点品与成品商量软、贮存时相互分开。制作食 ● お合 ● 不存 ● 不通用 ● エ、加工物作 11 食品業業業品、食品成品存放的温度和时间符合要求。 ● お合 ● 不存 ● 不通用 ● ● ● お合 ● 不存 ● 不通用 ● <th></th> <th>9</th> <th>食品及食品原料贮存符合要求,分类分架、隔墙高地存放,及时清理变质或超保质期的食品。</th> <th>● 符合 ● 不符合 ● 不适用</th> <th></th>		9	食品及食品原料贮存符合要求,分类分架、隔墙高地存放,及时清理变质或超保质期的食品。	● 符合 ● 不符合 ● 不适用	
Lange 11 常品業熟業達, 食品成品存放的進度和时间符合要求. ● 符合 ● 不存合 ● 不進用 ● 12 家品面符合気流。 ● 符合 ● 不存合 ● 不進用 ● 13 冷濛、冷淡、空間等设备设施品转正常。 ● 符合 ● 不存合 ● 不進用 ● 13 冷濛、冷淡、空間等设备设施品转正常。 ● 符合 ● 不存合 ● 不進用 ● 14 食品加工、忙存、陈列及"三防"等设施设备运转正常。并保持清洁。 ● 符合 ● 不存合 ● 不進用 ● 16 具有餐具、饮具的清洗、消費、保活送金设施,并选转正常。 ● 符合 ● 不存合 ● 不進用 ● 17 餐店賃 10 餐具、饮具和通滤或值及口食品的容器用后洗净、消毒、炊具、用具用后洗净、保持清洁、 ● 符合 ● 不使合 ● 不通用 ●		10	清洗、消毒水池不得与其他用途水池混用。食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。制作食品 的设施设备及加工工具、容器等有显著标识。	● 符合 ● 不符合 ● 不适用	
112 含品面群符合规范。 ● お合 ● 不存合 ● 不成用 113 冷康、冷冻、空間等设备设施运转正案。 ● お合 ● 不符合 ● 不成用 ● 114 冷康、加工、ビディ、体利及 ** 三防** 等设施设备运转正案。并保持清洁。 ● お合 ● 不符合 ● 不成用 ● 116 具有電具、気気的消洗、消毒、低油设备设施、并运转开意。 ● お合 ● 不符合 ● 不成用 ● 116 具有電具、気気的消洗、消毒、低油设备设施、并运转正案。 ● お合 ● 不符合 ● 不通用 ● 116 具有電具、気気的消洗、消毒、低油设备设施、并运转正案。 ● お合 ● 不符合 ● 不通用 ●	E、加工制作 过程	11	食品煮熟煮透,食品成品存放的温度和时间符合要求。	● 符合 ● 不符合 ● 不适用	
13 沖寮、沖寮、空湾等设备设施运转正案。 ● 符合 ● 不存合 ● 不连用 , 14 な品加工、贮存、陈列及 *运防* 等设施设备运转正案。并保持清洁。 ● 符合 ● 不符合 ● 不遮用 , 16 具有象具、优具的清洗、消毒、优质设备设施,并送转正案。 ● 符合 ● 不符合 ● 不遮用 , 余成清潔 10 餐具、优具和通滤直接入口食品的容器用后洗净、消毒、优具用具用后洗净、保持清洁。 ● 符合 ● 不符合 ● 不通用 ,		12	食品留样符合规范。	◎ 符合 ◎ 不符合 ◎ 不适用	
14 食品加工、贮存、陈列及"三防"等设施设备运转正常,并保持清洁。 ◎ 符合 ◎ 不符合 ◎ 不適用 15 具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施,并运转正常。 ◎ 符合 ◎ 不符合 ◎ 不適用 常飲具備 16 餐具、饮具和直放直接入口食品的容器用后洗净、消毒、炊具、用具用后洗净、保持清洁。 ◎ 符合 ◎ 不符合 ◎ 不适用		13	冷朦、冷冻、空调等设备设施运转正常。	◎ 符合 ◎ 不符合 ◎ 不适用	
16 具有餐具、饮具的清洗、消卷、保洁设备设施,并送转正常。 ● 符合 ● 不符合 ● 不透用 と、餐饮具消 洗消毒 16 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器用后洗净、消毒、炊具、用具用后洗净、保持清洁。 ● 符合 ● 不符合 ● 不透用	六、设施设备 及维护	14	食品加工、贮存、陈列及"三防"等设施设备运转正常,并保持清洁。	● 符合 ● 不符合 ● 不适用	×
L、 餐饮具清 洗消毒 洗消毒		15	具育餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施,并运转正常。	● 符合 ● 不符合 ● 不适用	*
	七、餐饮具清 洗消毒	16	餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器用后洗净、消毒,饮具、用具用后洗净,保持清洁。	◎ 符合 ◎ 不符合 ◎ 不适用	4
	觉童晒记:				
a 臺油论:	安全管理员签名:			是否整改: 是▼	
金雪波论: * 全智望意思名。					

2. 巡查上报

食堂将监管部门检查的内容和结果进行上报,使教育局能实时掌握哪些部门对哪些食堂 进行了检查,避免重复工作和增加检查率。

8次數:5213 上次上报时间:20 上服内容	18-07-14 17:55:04			巡查上报		Edd	NO.
据号	JC201807012372			上报时间*	2018-07-19 09:30:09		
金查单位*				检查时间*			
始单位*							
	检查项目	检查区域	序号	检查内容		评 价	备注
	1	7	1	食品经营许可证合法且在有效期内。		◎ 符合◎ 不符合◎ 不适 用	
	一、许可宫理	, FT*JEAE / 2		经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致	ζ.	◎ 符合◎ 不符合◎ 不适 用	
		- /		在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、量化等级、承诺书 用的食品添加剂、大宗食品原料来源等信息。	8、食品安全管理员、健康证及使	◎ 符合◎ 不符合◎ 不适 用	
	二、信息公示 ·	二、信息公示 /		按照"明蹰亮灶"建设规范指引要求,公示加工操作关键过程。		◎ 符合◎ 不符合◎ 不适 用	
	-	1	5	建立并落实从业人员健康管理、食品安全自查、进货查验记录 度。	、食品召回等食品安全管理制	◎ 符合◎ 不符合◎ 不适用	
	二、制度管理	/	6	制定食品安全事故处置方案。		◎ 符合 ◎ 不符合 ◎ 不适 用	
		/	7	主要负责人知晓食品安全责任,按要求配备食品安全管理人5 履行职责。	(,食品安全管理员在岗并按规定	◎ 符合 ◎ 不符合 ◎ 不适 用	
		1	8	从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明。		◎ 符合 ◎ 不符合 ◎ 不适	

填写"检查单位"和"检查时间"以后对检查结果逐一进行选择。



填写"检查结果"和"检查人员",对"是否整改"进行选择,选择是时需要填写整改

内容。最后上传至少4张检查照片后顶级提交完成操作。 上传照片时只需重复点击选择文件就可以上传不同的照片。

3. 开学检查上报

食堂管理人员在学期初根据检查表对食堂进行全面检查,检查完成后根据检查结果在系统中进行上报。

(次数:8035 上次上振) 上版内容	时间:2019-03-18 17:44	4:44		开学检查	Ī			
1個号	SC20	19030173	58	上报时间*	2019-03-18 18:0	17:24		
检查单位*				检查时间*				
脸单位*								
检查项目	检查区域	序号	检查内	<u>څ</u>		评 价	备注	
		1	食品经营许可证合法且在有效期内。	经营许可证合法且在有效期内。				
就餐场所 许可	许可管理	2	经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致。			◎ 符合 ◎ 不符合 ◎ 不适用		
			3	在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、量化等级、承诺书、食品 源等信息。	安全管理员、健康征及使用的食品添加剂、フ	大宗食品原料来	◎ 符合 ◎ 不符合 ◎ 不适用	
就餐场所	信息公示	4	按照"明厨亮灶"建设规范指引要求,公示加工操作关键过程。		◎ 符合 ◎ 不符合 ◎ 不适用			
		5	食品经营害张贴并保持上次监督检查结果记录。			◎ 符合 ◎ 不符合 ◎ 不适用		
30101+0.25	au air an 198	6 建立并落实从业人员健康管理、食品安全自查、进货查验记录、食品召回等食品安全管理制度。		◎ 符合 ◎ 不符合 ◎ 不适用				
DIAL POINT	nsdit ill Jal	7	制定食品安全事故处置方案。			◎ 符合 ◎ 不符合 ◎ 不适用		
				2.85				

选择"检查日期"后对检查结果逐一进行选择,"检查单位"和"被检单位"会自动选择,并且无法修改。



选择文件未选择任何文件

填写"检查结果"和"检查人员",对"是否整改"进行选择,选择是时需要填写整改 内容。最后上传至少4张检查照片后顶级提交完成操作。

上传照片时只需重复点击选择文件就可以上传不同的照片。

(四) 整改结果上报

已上报次数: <u>35</u>	上次上报时间:2	2017-09-28 09:24:14		提交
整改上报内容				
检查单据号		选择	整改单据号	ZG201710000010
责任人*			电话 <mark>*</mark>	
整改单位*				
整改时间*			是否完成*	否▼

选择本次整改所对应的检查单据后对整改单据内容逐一进行输入,"须整改内容"、"已整改内容"和"整改结果"可通过上方的多功能按钮对文字格式进行编辑。输入完成后选择本次整改结果,上传至少4张整改照片后,点击提交完成上报。

整改结果 *	 ▶ ● ● B I U A # × × × ◆ ◆ ◆ • • • ● ● A • ◆ • ○ • ○ ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●					
相照一览 选择文件 未选择任何文件						
视频一览 一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一一	J文件					

(五) 培训上报

食堂进行培训后将培训内容进行上报。按监管部门要求,学校食堂每个学期应对食堂从 业人员进行8个课时的培训,提高从业人员专业素质。

提示:1	是示 :食堂进行培训后进行上报,监管部门规定一个学期培训时长不得少于8个课时。								
已上报次	已上报次数: <u>12</u> 上次上报时间:2017-09-29 02:08:54								
培训上报	E.								
单排	居号	PX201710000005	培训日期 *						
负责	责人 *		负责人电话 *						
培训	川师*		培训主题*						
培训	川人数 *		培训对象*						
培训	Ⅲ地点 *								

对培训上报单据内容逐一进行填写,"培训内容"和"培训目的"可通过上方的多功能 按钮对文字格式进行编辑。输入完成后上传至少4张本次培训图片,点击提交完成上报。

(六) 演练上报

学校食堂将近期进行的安全演练进行上报,如消防演练、地震演练等。按监管部门要求, 学校应每半个学期或一个学期进行一次安全演练。

提示: 食堂进行演练	后进行上报,监管部门规定一个学	期或半个学期需进行一次演练。	提交
已上报次数: <u>27</u> 上)	次上报时间:2017-09-29 02:19:10		
演练上报			
单据号	YL201710000008	演练日期 *	
负责人 *		负责人电话 *	
演练主题 *			
演练人数*		演练对象 *	
演练地点 *			

对演练上报单据内容逐一进行填写,其中"演练内容"和"演练目的"可通过上方的多 功能按钮对文字格式进行编辑。输入完成后上传至少4张本次演练图片,点击提交完成上报。

四、掌上监控

"智慧食安"手机 APP 是一款多功能、简单化的新型监管手机软件,集上报、阳光厨 房、食堂信息汇总、食堂状况分析、从业人员流动率、经营模式占比、食堂达标率,检查普 及率、整改完成率、食堂级别变化率、食堂餐具配备分析、食堂企业承包状况、不达标食堂 分析等功能于一身,无需在电脑面前即可随时随地的进行上报或查看食堂状况。



Android 系统手机使用浏览器扫描下方图 1 二维码即可下载, IOS 系统手机在 app store 中搜索智慧食安即可下载。



图 1: 请使用浏览器扫码下载